



# ALVINO RELAIS

MULINO CONTEMPORANEO

**PASQUA 31 Marzo 2024 | EASTER March 31st, 2024**

## **Aperitivo di benvenuto | Welcome Drink**

*Frittatine di asparagi, Maritozzo salato con mousse di caprino e peperone crusco, carciofi croccanti.  
Asparagus omelettes, savoury Maritozzo with goat mousse, crusco pepper and crunchy artichokes.*

*Fagottino di pomodoro e mozzarella, Pettole con acciughe del Cantabrico  
Tomato and mozzarella cheese parcel, Pettole with Cantabrian anchovies*

*Mini tramezzini con salmone scozzese e cotto di Praga, Tartellette Rose Noire con burro salato,  
Mini tramezzini sandwich with Scottish salmon and Prague ham, Rose Noire tartlets with salted butter*

*Cono di bambù con verdure in tempura: Pomodorelle e foglie di salvia,  
Bamboo cone with tempura vegetables: tomatoes and sage leaves*

## **ANTIPASTO | STARTER**

*Capocollo di suino nero lucano con perle di aceto balsamico, confit di datterino giallo, ravanella,  
quenelle ricotta con miele e filetti di mandorle tostate. Cubotti di borragine con fonduta di  
canestrato di Moliterno*

*Lucanian black pork capocollo with balsamic vinegar pearl, confit yellow datterino tomato,  
radish, ricotta cheese and honey, toasted almond fillets. Moliterno canestrato cheese fondue and  
borage.*

## **PRIMI | FIRST COURSE**

*Tagliolino sartoriale al grano saraceno con bisque, medaglioni d'aragosta e pomodoro candito  
Buckwheat tagliolino pasta with bisque, lobster medallion and candied tomato,*

*Mezzelune al brasato con salsa di sottobosco, ciliegino e rapè di cacio ricotta fumè  
Braised mezzelune with sauce, cherry tomato and grated smoked cacioricotta cheese.*



# ALVINO RELAIS

MULINO CONTEMPORANEO

## SECONDO | MAIN COURSE

*Tuorlo croccante su Tournedos di vitello e scottadito d'agnello in crosta di pistacchio cbt, millefoglie di zucca e patate su riduzione di Amarone*  
*Crispy egg yolk on veal Tournedos and low-temperature cooked lamb chops in pistachio crust, pumpkin and potato millefeuille with Amarone wine reduction.*

## FRUTTA DESSERT | FRUIT AND DESSERT

*Composta di frutta con Matera.....misù in sfera di croccante fondente Valrhona*  
*Fruit composé with Matera.....misù in a crunchy Valrhona chocolate foundant.*

## UOVO DI PASQUA CON COLOMBA | EASTER EGG WITH COLOMBA CAKE (Italian Easter cake in form of a dove)

### *Beverage*

*Acqua minerale e frizzante – Bibite – Caffè. Distillati*

*Still and sparkling water – Soft drinks - Coffee - Spirit*

### *La cantina:*

*Bianco Tormaresca Chardonnay – Rosso Merlot Masseria Cardillo – Bollicine Berlucchi*

### *From our wine cellar:*

*White Tormaresca Chardonnay – Red Merlot Masseria Cardillo – Bollicine Berlucchi*